



Bröllopsmeny 2022

FÖRRÄTTER

- ◆ Hummersoppa, vispad crème fraiche, surdegskrutonger och krasse
- ◆ Skaldjursterrin med syrad spetskål och äpple
- ◆ Kokt vit sparris med brynt hollandaise, saltrostade pinjenötter och hyvlad parmesan (under sparrissäsongen)
- ◆ Carpaccio på kalv med crème på kronärtskocka samt tryffelvinägrett och lagrad prästost
- ◆ Tartar på hjort med löjrom, västerbottensost och picklad rödlök
- ◆ Dillroyal med fångcaviar, vaktelägg och rostat kavringsflarn (lakto-ovo vegetarisk)

VARMRÄTTER

- ◆ Ugnsbakad hälleflundra med fänkålsrudite, löjroms beurre-blanc och mandelpotatispuré
- ◆ Smörstekt rödtungafilé med liten skaldjurswallenbergare, chablisås och dillslungad småpotatis
- ◆ Fasanbröstfilé med savoykålscreme i krustad, körsbärssky samt salviarostad kulpotatis
- ◆ Dillpestobakad lammytterfilé, vårrulle med getost och fikon, timjansky samt potatis och jordärtskockspure
- ◆ Rödvinbräserverat hjortinnanlår med cognac- och kantarellsås samt spenat, ost- och potatisbakelse
- ◆ Parmesan och pankopanerade grönsaker, choronsås och rostad tofu (lakto-ovo vegetarisk)
- ◆ Vegetarisk Wellington, karljohansvampsås samt säsongens grönsaker (lakto-ovo vegetarisk)

EFTERRÄTTER

- ◆ Passionsfruktscrème brûlée med färska bär
- ◆ Minicharlotte med exotiska frukter och citroncrème
- ◆ Färskostparfait med mynta och sirapsinlagda jordgubbar
- ◆ Chokladfondant med hallonsås och vispad grädde
- ◆ Varma hjortron med vaniljglass
- ◆ Ostassiette med fröknäcke och slottets marmelad

VICKNING

- ◆ Gubbröra på dansk råg
- ◆ Fetaoströra på Siljans knäcke